Turismo
de la Provincia
DIPUTACIÓN DE SEVILLA

Prodetur

Gastronomía de la provincia de Sevilla

Mantecados y Polvorones de Estepa

Mantecados y Polvorones de Estepa

CONSEJO REGULADOR
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
MANTECADOS Y POLVORONES DE ESTEPA

Andalucía

Mantecados y Polvorones de Estepa

Andalucía

Edición noviembre de 2015:

PRODETUR S.A.
Turismo de la Provincia de Sevilla

Leonardo Da Vinci, 16
Isla de la Cartuja · 41092 Sevilla
Tlf. + 34 954 486 800

www.turismodesevilla.org

Contenido:

Consejo Regulador Indicación Geográfica Protegida
“Mantecados y Polvorones de Estepa”

Pol. Ind. Sierra Sur - Avda.del Mantecado s/n
Edificio Centro de Empresas
Apdo. Correos: 57 · 41560 Estepa (Sevilla)
Tlfno: (+34) 954 820 500

www.mantecadosypolvoronesdeestepa.com
info@mantecadosypolvoronesdeestepa.com

@IGP_Estepa

IGP Estepa

IGPMantecadosEstepa

Fotografías:

Quino Castro · José Baez · Curro Sánchez

Diseño y maquetación:

Curro Sánchez – currografico

Fernando Rodríguez Villalobos
Presidente de la Diputación de Sevilla

Si hay pueblos de la provincia de Sevilla cuyos nombres son reconocidos inequívocamente más allá de nuestras fronteras, Estepa es, sin duda, uno de ellos. Porque decir Estepa es decir mucho en relación al Turismo, el Patrimonio, la Cultura o la Gastronomía.

Y en fechas navideñas, además, decir Estepa es decir Navidad.

Es esta una conjugación que traspasa las fronteras de nuestra provincia y de nuestro país, porque, indudablemente, Estepa es la gran embajadora internacional de la gastronomía navideña sevillana.

Hablamos, además, de una industria, la del mantecado y el polvorón, que, desde que germinara en este municipio de la Campiña sevillana, ha supuesto una fuente continua de desarrollo y de pleno empleo para el territorio.

Un territorio que, durante varios meses previos a la Navidad ya se ve impregnado del dulce olor a canela, ajonjolí y almendra tostada.

Y es que los mantecados de Estepa encierran el sabor de la cultura, la tradición y el trabajo de un legado gastronómico cuyos orígenes se remontan al siglo XVI, y que hoy en día crece amparado por un distintivo de calidad arraigado a esta industria liderada por mujeres, quienes son las verdaderas artífices y protagonistas de su manufactura.

Con esta guía que ponemos en sus manos, les proponemos un recorrido por el pasado y presente de este producto estepeño, así como por las empresas que pertenecen a la Indicación Geográfica Protegida “Mantecados y Polvorones de Estepa” y que acreditan, por tanto, la calidad que hace que estos dulces sean únicos en el mundo entero.

Índice

6 Localización de Estepa

7 Historia del Mantecado y el Polvorón

13 El Consejo Regulador

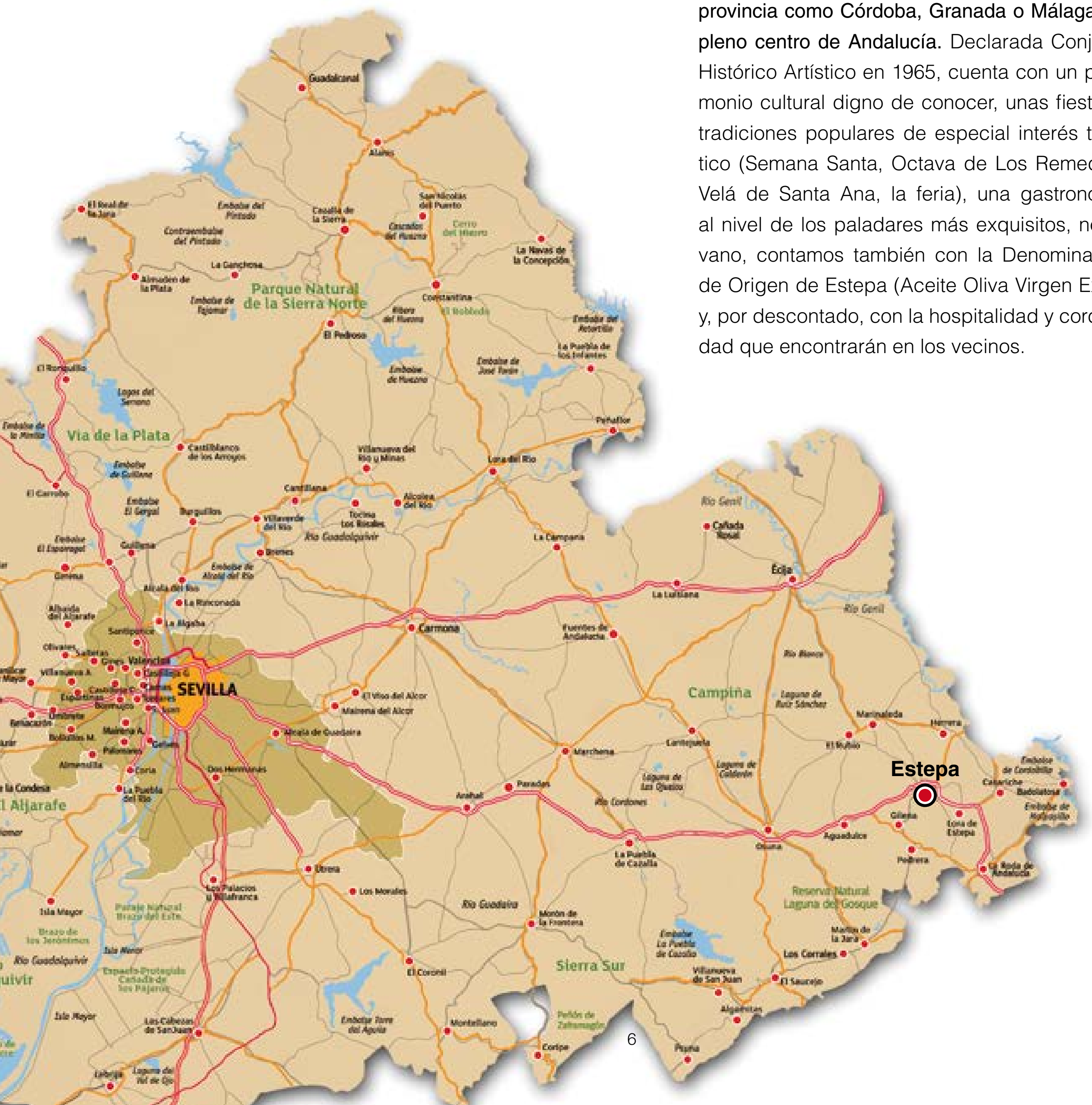
19 Variedades amparadas

25 Empresas pertenecientes al registro

45 Estepa Conjunto Histórico Artístico Nacional

Localización de Estepa

Estepa es un municipio de unos doce mil habitantes, perteneciente a la provincia de Sevilla, situado a unos 100 kilómetros de capitales de provincia como Córdoba, Granada o Málaga, en pleno centro de Andalucía. Declarada Conjunto Histórico Artístico en 1965, cuenta con un patrimonio cultural digno de conocer, unas fiestas y tradiciones populares de especial interés turístico (Semana Santa, Octava de Los Remedios, Velá de Santa Ana, la feria), una gastronomía al nivel de los paladares más exquisitos, no en vano, contamos también con la Denominación de Origen de Estepa (Aceite Oliva Virgen Extra) y, por descontado, con la hospitalidad y cordialidad que encontrarán en los vecinos.



Historia del Mantecado y el Polvorón

Historia del Mantecado y el Polvorón

Los mantecados, Polvorones y dulces de Estepa aparecen por vez primera en las referencias históricas del documento de venta de Estepa que la Orden de Santiago firmó a favor de un banquero genovés de la familia Centurión en 1559. En dicha venta aparece como testigo Tristán Gómez, de oficio repostero. No tiene nada de extraño que así fuera porque eran ya conocidas y apreciadas dos golosinas de nuestra localidad: su miel y su mermelada. En el siglo XVI se tiene constancia de que algunos predicadores que iban a oficiar misas al municipio pedían que se les pagase "en género", recibiendo tras la función religiosa tarros de miel, procedentes de los panales que se extendían por toda la localidad. En los antiguos recetarios de repostería estepeña se aludía también a los alajúes, los precedentes de los actuales turrones que fabricaban los árabes a base de miel y almendras, apareciendo los turroneros en algunos documentos como el Archivo de Protocolos Notariales del siglo XVIII. También aparecen en los inventarios del siglo XVII numerosas referencias a las chocolateras. Pero **todo comentario sobre el origen de los dulces de Estepa debe hacer referencia al convento de Santa Clara** fundado en 1559, en donde se vienen elaborando dulces desde hace 400 años. Una visita a los archivos documentales del convento revela que llegaron a tener a confiteros contratados para atender la demanda que les llegaba desde Sevilla o Madrid, adonde dirigían sus productos elaborados con cacao traído desde Caracas. En este convento se conservan además algunas referencias a la elaboración de mantecados con recetas antiguas.

Otro olvido imperdonable en este tema sería el de Micaela Ruiz Téllez, sin cuya aportación hoy día los mantecados y polvorones estepeños seguirían siendo sólo venerables recetas y no el sustento de un próspero negocio. El marido de Micaela se dedicó a dar a conocer los mantecados fuera de Estepa. La Colchona, que así se apodaba nuestra protagonista es considerada la iniciadora de los esfuerzos por comercializar estos productos tradicionales. Micaela era la encargada de hacer las matanzas de los cerdos de las grandes familias de Estepa y les hacía los mantecados llegadas las fechas oportunas. Un "cosario" del pueblo, su esposo, que se encargaba de los transportes con la ciudad de Córdoba decidió llevarse los mantecados para venderlos por el camino, iniciando sin saberlo la comercialización de los productos. Poco a poco se fue haciendo con una nutrida clientela repartida por varias provincias andaluzas, abriendo un obrador de confitería, en la que estuvo trabajando hasta su muerte.

Las demás confiterías de la localidad se habían lanzado ya por entonces a dar a conocer su producción fuera del pueblo. En esa época era frecuente la elaboración casera de los mantecados en todas las casas de la localidad, anunciándose en la prensa local de la época las ofertas de las materias primas para la elaboración de estos productos.

Otro de los nombres ligados a historia de esta industria es el de Antonio González Fuentes, conocido como el "maestro Coches", se dedicó a la construcción de maquinaria para la fabricación de mantecados y coches de caballos, convirtiendo una costumbre artesanal en una pujante industria, al transformarse los pequeños obradores familiares en importantes empresas.

A principios de siglo ya se tiene constancia de que los productos de Estepa estaban presentes en toda Andalucía y eran frecuentes las citas a los productos en la literatura popular. Valga como ejemplo esta cita extraída de una novela de 1907. "*En aquella tribulación, chiquitines míos, no queriendo el señor que pereciera su pueblo, hizo llover maná. ¿No sabéis lo que es el maná? Una cosita blanquita liadita en un papel muy finito, dulcecita, que ahora la llaman ¿Cómo la llaman ahora?... ¡Arropía!, afirmaba relamiéndose, algún parvulillo. – ¡Qué arropía ni que garambaina! ¡Polvorón!. Y el cura sacaba del chinero un inflado cartucho y lo vaciaba sobre las cabecitas de los golosos. –Ahí va, hijitos. Ese es el maná.*" En el año 1928 tuvo lugar la incorporación de las primeras amasadoras al proceso productivo y, algo más tarde, durante la república, el número de fábricas se elevaba a diez. En esa época, los fabricantes, agudizando su ingenio decidieron sacar nuevas marcas con algo menos de calidad y a más bajo precio para llegar a todos los sectores del mercado. En 1939 y a pesar de la dificilísima situación económica había diecisiete fabricantes que elaboraban cerca de los 400 mil kilos de mantecados. Ya en la década de los 50, la emigración contribuyó involuntariamente a que los productos

estepeños se diesen a conocer en toda España y que se disparase la producción que, en 1958 alcanzaba el medio millón de kilos. Es también en torno a estas fechas, cuando tiene lugar la primera asociación de fabricantes de mantecados, después de que el ayuntamiento tuviese que intervenir para dirimir las diferencias de los productores, que no se ponían de acuerdo sobre los precios a cobrar ni sobre los porcentajes de ventas que se entregaba a los comerciales y representantes en cada municipio. Dato curioso es que para garantizar la seriedad y la diligencia en los pagos, los fabricantes estepeños solían entregar la representación de sus productos en otros municipios a miembros de la Guardia Civil. Varias décadas después, las funciones de la asociación se centran únicamente en la negociación de los convenios colectivos del sector.

El Consejo Regulador

El Consejo Regulador

La Asociación de Fabricantes de Mantecados de Estepa (AFAMES), es la antesala del actual Consejo Regulador que, aunque su funcionamiento se remonta a 2009, no es hasta el 6 de diciembre de 2011, cuando la Comisión Europea reconoce e inscribe en su Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas a los "Mantecados de Estepa", premiando de esta manera una tradición originaria de nuestra ciudad y que con la base de la tradición y la calidad de aquellas manos artesanas de antaño, se ha convertido en una industria moderna, en constante desarrollo tecnológico e innovación de nuevos productos.

El Consejo Regulador garantiza y fomenta el control de la calidad de los productos amparados por la IGP "Mantecados y Polvorones de Estepa". Para ello, ejerce la defensa de dichas Indicaciones Geográficas Protegidas, la aplicación de su Reglamento, y una estricta vigilancia del cumplimiento del mismo. Son un total de diecinueve empresas, englobando a las más antiguas y principales de Estepa, quienes pertenecen al registro de las IGP's, cumpliendo y exigiéndose ellas mismas que la calidad, las materias primas y las fases de elaboración mantengan la esencia que estos dulces tradicionales han conservado siempre, que es realmente lo que la UE reconoce, acredita y certifica. El Consejo Regulador de la IGP "Mantecados y Polvorones de Estepa" es un organismo de control sin ánimo de lucro, dependiente de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, que certifica que los fabricantes de productos amparados por esta IGP cumplen con los estrictos requisitos descritos en el Pliego de Condiciones y por ende con todos la reglamentación administrativa y técnico-sanitaria vigente.

El proceso para constatar el cumplimiento de lo indicado en el Pliego de Condiciones, va desde la verificación de la ubicación de las instalaciones, a la del proceso de fabricación, pasando por auditorías de proceso, toma de muestras, auditorías de documentos para verificar la trazabilidad.

CONSEJO REGULADOR
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
MANTECADOS Y POLVORONES de ESTEPA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Producción

Hoy, la producción de las fábricas está totalmente automatizada y se eleva por encima de las veinte mil toneladas. El sector del Mantecado y Polvorón de Estepa se ha erigido en uno de los principales soportes no sólo de la economía local, sino también para la del ámbito comarcal. La producción comentada, a pesar de la bajada de consumo provocada por la crisis, puede rondar los setenta millones de euros de facturación, niveles que se están intentando con esfuerzo mantener y aumentar, lo que redundará en la economía del pueblo, incluyendo todas las empresas auxiliares que han nacido y crecido al calor de la fabricación de estos típicos dulces: transporte, imprentas, fábricas de cartón y envases, maquinaria industrial, talleres de mantenimiento. Cabe señalar que el 90% de la maquinaria que compone nuestra industria se fabrica, comercializa y realiza el mantenimiento por los propios talleres ubicados en Estepa.

Empleo

Con respecto al empleo, el mantecado supone trabajo directo para alrededor de 2.000 personas (el 85% son mujeres) y unas 2.500 de modo indirecto en las empresas auxiliares ya comentadas. Parte del año, gracias a esta industria y a la campaña de recogida de aceituna, la tasa de desempleo roza el 7%, dato que es más que significativo (llegando durante varios años a lo que técnicamente se denomina pleno empleo). Más de siglo y medio años amasando con sus propias manos una masa que mezcla harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas, almendra, canela y aromas naturales. El olor a canela, ajonjolí y almendra tostada impregna las calles y casas estepeñas y hacen que, durante unos meses, la localidad viva inmersa en un permanente ambiente navideño.

Por último, añadir que en julio de 2014, el Boletín Oficial del Estado (BOE), publicaba la Orden por la que la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural concede la protección nacional transitoria a la Indicación Geográfica Protegida (IGP) 'Polvorones de Estepa', trámite que permite la comercialización de estos dulces bajo la marca identificativa de esta mención de calidad, es decir, incluyendo en el etiquetado su nombre y logotipo. La protección a nivel nacional de la que disponen los 'Polvorones de Estepa' se mantendrá hasta que la Comisión Europea se pronuncie sobre la solicitud de esta mención de calidad en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Todo un hito y un reto que esta industria más que centenaria y artesana ha sabido cuidar como patrimonio de todo un pueblo durante cinco generaciones.

Los mantecados de Estepa encierran el sabor de la cultura, la tradición y el trabajo de un pueblo volcado en uno de sus patrimonios más dulces desde el siglo XVI. **La marca Estepa ha atravesado fronteras amparada por un distintivo de calidad que ha crecido arraigado a esta industria singular liderada por mujeres, las verdaderas artífices de la elaboración artesanal de estos típicos dulces navideños.** Hablar de Estepa es hacerlo de los mantecados; hablar de mantecados, es hacerlo de Estepa. El valor de una marca. El valor de un pueblo

Variedades amparadas

Variedades amparadas

Los “Mantecados de Estepa” son piezas de masa horneada, obtenida a partir de la mezcla de harina de trigo, azúcar glas (azúcar molida) y manteca de cerdo, sustituyéndose ésta última por aceite de oliva virgen extra en el caso del mantecado de aceite de oliva. Para la elaboración de las variedades, a estos ingredientes básicos se le añaden otros complementarios: canela, ajonjolí, almendra, avellana, coco, cacao, y aromas naturales.

El resultado son unos dulces de forma redondeada y de color marrón tostado, coronados de ajonjolí. Su textura es compacta en el exterior y tierna en el interior, con la superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar, que desprende un suave aroma a harina tostada mezclada con canela. Un auténtico manjar presentado en piezas de 35 grs. máximo por unidad, excepto el casero o artesano y de aceite de oliva que puede llegar a pesar un máximo de 50 gramos.

Las variedades que se comercializan amparadas por la protección de la Indicación Geográfica Protegida “Mantecados y Polvorones de Estepa” son:

Mantecado de Aceite

A la centenaria receta del mantecado se añade aceite de oliva virgen extra. Se sustituye la manteca de cerdo (que da nombre a estos productos) por el aceite de oliva virgen extra, sumando así a las propiedades del mantecado, todas las bondades de este producto estrella en nuestra dieta mediterránea.

Harina de trigo, aceite de oliva virgen extra (21%), azúcar, almendras, ajonjolí, canela molida, aroma y antioxidante (E-306).

Mantecado Casero

Artesanales y delicadas manos intervienen en su elaboración, siguiendo los genuinos procesos artesanos. Es amasado con canela y coronado con semillas de sésamo. Su presentación más tradicional es en envoltura de papel de seda.

Harina de trigo, azúcar, manteca de cerdo ibérico (antioxidantes E-304, E-306, E-322), ajonjolí y canela molida.

Mantecado de Coco

La elaboración del mantecado se enriquece con la ralladura de este aromático ingrediente, proporcionando a la persona que lo degusta el frescor de este fruto tropical.

Harina de trigo, azúcar, manteca de cerdo ibérico (antioxidantes E-304, E-306, E-322), coco rallado (6%) y aroma.

Mantecado de Almendra

Con almendra entera o triturada. Es el mantecado más habitual en nuestras mesas. Durante su elaboración, se sustituye parte de la cantidad normal de harina por almendra. La almendra puede encontrarse tanto triturada como en polvo.

Harina de trigo, azúcar, manteca de cerdo ibérico (antioxidantes E-304, E-306, E-322), almendras (10%), aromas y especias.

Mantecado de Cacao

Cuyo principal ingrediente es el chocolate, el cual se obtiene a partir de la fermentación y secado de las semillas de cacao. Este genuino sabor a chocolate como componente esencial de esta variedad de mantecado, le aporta su color, sabor y textura característicos.

Harina de trigo, azúcar, manteca de cerdo ibérico (antioxidantes E-304, E-306, E-322), cacao en polvo (2%) y aroma.

Mantecado de Limón

Es elaborado a base de ralladura de limón. La piel del limón es usada para aromatizar, y al ser este cítrico un excelente saborizante, añade al mantecado su genuino sabor.

Harina de trigo, azúcar, manteca de cerdo ibérico (antioxidantes E-304, E-306, E-322) y aroma natural de limón.

Mantecado de Avellana

Este típico fruto seco mediterráneo se incluye en la elaboración del mantecado, en sustitución de una parte de la harina normalmente utilizada, lo cual confiere al mantecado el aporte nutricional extra de la avellana.

Harina de trigo, azúcar, manteca de cerdo ibérico (antioxidantes E-304, E-306, E-322) y avellanas.

Mantecado de Vainilla

Las vainas que contienen su fruto, ya conocidas por los aztecas como “la flor negra”, dieron nombre a la vainilla. La singular especie “Ile Bourbon” de isla Reunión, proporciona a este mantecado el especial dulce sabor de esta variedad de vainilla.

Harina de trigo, azúcar, manteca de cerdo ibérico (antioxidantes E-304, E-306, E-322) y aroma natural de vainilla.

El Polvorón tiene como característica principal su alto contenido en almendra, materia prima noble que le da un sabor especial e inconfundible. Pieza de masa horneada, obtenida de la mezcla de las materias primas: harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas (azúcar molida), almendra, ca¬nela y aromas naturales (limón o vainilla), pudiendo utilizarse como ingrediente alternativo el clavo.

De color marrón tostado, textura fina, blanda y crujiente, compacta en el exterior y tierna en el interior, superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar. De forma oblonga, con azúcar glas en su parte superior y medidas máximas de 4 cm de diámetro menor, 7 cm de diáme¬tro mayor y 2,5 cm de grosor, siendo el peso máximo de 50 gr.

Las variedades en las que se comercializa son:
De almendra / tradicional y Casero.

Empresas pertenecientes al registro

La Aurora

Moreno Ruiz hnos, S.L.

www.laaurora.es · laaurora@laaurora.es

Despacho – Obrador:
Av. Andalucia, 229 · 41560 Estepa
Tlf: 955 913 115 · Fax: 954820447

La Aurora nace en el año 1939, de la mano de Fernando Moreno Gallardo, ciudadano de Estepa. Durante los primeros años de esta empresa el propietario y director gerente sienta las bases de lo que hoy es la empresa.

En un primer momento la empresa realiza sus fabricados en una pequeña fábrica situada en una de las calles céntricas de la ciudad. Polvorones, mantecados roscos de vino y alfajores son los principales y primeros fabricados que rápidamente le atribuyen una exquisita calidad a la citada marca.

Desde 1939 hasta el año 1977, la razón social de la empresa es la de su fundador y propietario Fernando Moreno Gallardo.

En 1975, Fernando Moreno Gallardo inaugura una nueva fábrica, con una estupenda y moderna maquinaria en la principal vía de tráfico de la ciudad. A la muerte de Fernando Moreno Gallardo en 1977, la empresa pasa a ser dirigida, por el hijo de este señor, Fernando Moreno Ruiz.

En todos estos años la empresa sigue su andadura y se hace conocida en muchos hogares españoles y ser un clásico en la mesa de Navidad, fabricando durante cada campaña y sin que se interrumpa ningún año su actividad por ninguna circunstancia.

El 27 de Octubre 1984, se constituye La Aurora como la mercantil de responsabilidad limitada Moreno Ruiz Hermanos, S. L., cuyos socios son los hermanos Fernando y Enrique Moreno Ruiz, hijos del fundador de La Aurora.

Desde 1984 hasta el día de hoy, la empresa sienta sus pilares en la gastronomía navideña en España, mantecados, polvorones, roscos de vino, alfajores, mazapanes, bolitas de piñón, frutas y multitud de dulces que se distribuyen tanto en pequeños comercios, así como los grandes canales de distribución y grandes superficies.

Don Bosco

Don Bosco

Olmedo Sánchez Hnos., S.L

www.dulcesdonbosco.com
donbosco@olmedosanchez.com

Despacho – Obrador:
Avda. Porvenir, 11 · 41560 Estepa
Tlf: 955 912 760

Empresa ubicada en Estepa, con más de 60 años de historia en el sector de los Mantecados y Polvorones.

En Don Bosco, con el paso de los años hemos ido incorporando nuevos productos como bombones, barquillos de crema de avellana y otras delicias que sumados a nuestros productos tradicionales hacen de nuestra marca una garantía en su elección.

La Colchona

Sucesores de Micaela Ruiz Téllez, S.C.P.

www.lacolchona.es · info@lacolchona.es

Despacho – Obrador:
C/ Santa Ana, 28
Telf/Fax: 954 820 228

Despacho Sevilla
C/ Cuna, 37
Tlf: 954 56 46 40

Fué Micaela Ruiz Téllez —nuestra antecesora— apodada cariñosamente "la Colchona" la que a mediados del siglo XIX (1850), con harina, azucar, manteca de cerdo y grandes dosis de ingenio, ponía las primeras piedras de una industria que un siglo más tarde, junto al nombre de Estepa, forman pareja indisoluble.

Desde entonces, cinco generaciones hemos perpetuado hasta nuestros días, al margenb de modas, aquellas fórmulas clásicas —mantecados, polvorones, roscos de vino y alfajores— con las que hoy nos acercamos a su mesa.

Los productos que conservan la añoranza de la tradición, porque así entendemos la Navidad: Tradición que cada año se renueva.

La Biblia

Agrupación Taje, S.L.

www.dulceslabiblia.com · info@dulceslabiblia.com

Despacho – Obrador:
C/ Huerta Peña, 4 · Apartado 35 · 41560 Estepa
Tlf: 955 913 100 · Fax: 955 913 101

La historia moderna de La Biblia comienza el año 1956 aunque sus orígenes se remontan a una larga tradición familiar. La Biblia recoge la singular tradición del dulce navideño de Estepa mediante elaboraciones que persiguen transmitir esa reconciliación con lo antaño. Y esto se traduce en calidad. De hecho, poseen productos con Garantía de Calidad Indicación Geográfica Protegida (IGP): “Mantecados de Estepa” y “Polvorones de Estepa”.

Sin olvidar nunca el acervo gastronómico del Dulce Navideño de Estepa, nuestro esfuerzo y dedicación se ha centrado en recoger la herencia de nuestros antepasados y adaptarla a los tiempos actuales. Para ello, se ha incorporado la tecnología más novedosa al proceso productivo y desarrollado nuevas líneas de productos afines a las pretensiones del mercado actual.

Dulcestepa

Dulcestepa, S.A.

www.dulcestepa.com · comercial@dulcestepa.com

Despacho – Obrador:
Avda. de Andalucía, 72 · 41560 Estepa
Tlf: 955 912 120 – 954 820 385 · Fax: 954 820 405

Fundación: desde 1954 ponemos nuestros hornos en marcha para garantizar que los productos de Dulcestepa llegan a nuestro exigente público con todas sus características y propiedades esenciales.

Exquisitos Surtidos Navideños realizados con la mejor materia prima llegarán una navidad más hasta todos los hogares.

E. Moreno

E.Moreno, S.L.

www.emoreno.com · www.somoslosartesanitos.com
emoreno@emoreno.com

Despacho – Obrador:
Avenida de Andalucía, 65 · 41560 Estepa
Tlf: 955 912 696

E.Moreno nace de la ilusión de un hombre fascinado y atraído por la ingeniería eléctrica y mecánica. La afición de Enrique Moreno le lleva poco a poco a crear una fábrica de mantecados allá por los años 50.

Enrique Moreno Gámez empieza su producción de la manera más artesanal y siguiendo las pautas del bien hacer. Pero en los años 70 hay un cambio importante en el sector del mantecado. El auge económico–social provoca la automatización en la producción.

Debido a la escasez de maquinaria y a la afluente demanda de producción, Enrique Moreno decide ampliar la empresa usando técnicas de innovación y perfeccionamiento y así diseñar alguna máquina que facilitara el envasado.

Así crece una empresa donde su cometido radica en deliciosos dulces con la más selecta variedad de sabores y aromas: canela, limón, chocolate, coco, roscos de vino… y un largo etcétera. Usando las mejores y más prestigiosas materias primas tales como la almendra marcona, chocolate puro, canela 4/5 ceros, coco rallado, manteca refinada, aceite de oliva virgen extra, cacao en polvo 20/22, miel y una gran variedad de frutos secos como son nueces, cacahuetes, pistachos, piñones, pasas y avellana americana.

Los polvorones y mantecados de artesanía son los más reconocidos, pero la demanda del consumidor ha hecho que E.Moreno se lance y redescubra una manera diferente de hacer dulces. Por ello la empresa decide diversificar desde su gama tradicional hacia nuevos productos y conceptos.

Como consecuencia de ello cobra importancia una amplia gama de productos, basados en chocolate que son combinados con los rellenos más deliciosos (dátiles, almendras, avellanas, etc..)

Por otro lado, nace una gama que da respuesta a las últimas tendencias en la concienciación de alimentación saludable como son las líneas de productos 100% vegetal, la línea de productos sin azúcar y la línea de productos ecológicos.

Hoy en día, la palabra “innovación” es una parte de la cultura de la empresa y E.Moreno destaca por ser una de las fábricas de dulces con mayor reconocimiento. Todo ello se puede avalar por diversas certificaciones tales como: UNE-EN ISO 9001-2000 y Calidad Certificada.

La Estepeña

Galván Fernández Hnos. S.L.

www.laestepena.com · info@laestepena.com

Despacho – Obrador:
Pol. Ind. "Sierra Sur", C/ Almendra, 3 · 41560 Estepa
Tlf. Oficinas: 95 591 26 48 · Tlf. Visitas: 95 591 26 48

Despachos en:
Avda. de Andalucía, 118 bajo · 41560 Estepa
C/ Martinez Maldonado, 37 · 29007 Málaga

Nuestra historia, es la de una de tantas pequeñas confiterias de pueblo iniciada por D. Rafael Galván Gómez en aquel lejano 1858 y en la que gracias a su dedicación y esfuerzo y como no, a su buen hacer, consigue avanzar en el tiempo a lo largo ya de cuatro de generaciones de la familia Galván.

Aquel pequeño y entrañable negocio familiar, herencia de D. Rafael Galván Gamito recibirá el impulso definitivo de las manos de sus dos hijos varones D. Rafael y D. José Galván Fernández; —3ª generación de la familia Galván—, quienes con valentía y arrojo han conseguido colocar a La Estepeña en el lugar que hoy ocupa. Desde estas páginas queremos rendir público homenaje a estos dos grandes maestros confiteros, mejores padres y formidables emprendedores, quienes con visión de futuro pasaron de un humilde obrador de confitería a una fábrica de 20.000 m² de superficie, germen de las actuales instalaciones de La Estepeña.

Hoy nosotros, la 4ª generación de La Estepeña, contamos esta historia con el convencimiento de que no ha echo más que comenzar, teniendo siempre como referente la forma de trabajar y de elaborar nuestros productos que hemos recibido de nuestros mayores, su amor al trabajo bien hecho y su pasión por los más pequeños detalles.

Queremos mantener el nivel de excelencia que nuestros productos han alcanzado a lo largo de los años y por ello seguimos elaborando nuestros artículos de la misma manera que se han elaborado desde hace más de 150 años, utilizando siempre sólo las materias primas más nobles y cuidando cada detalle en su elaboración.

La Flor de Estepa

La Flor de Estepa, S.L.

www.laflordeestepa.com · info@laflordeestepa.com

Despacho – Obrador:
Avda. de Andalucía, 170 · 41560 Estepa
Tlf: 955 913 218 · Fax: 955 912 091

La Flor de Estepa, fue fundada por Dolores Martín Jimenez, en el año 1961, en una pequeña fábrica en la calle Gilena, donde se inició un pequeño obrador, con los mínimos medios, pero con un gran afán de seguir adelante en unos tiempos difíciles. Se creó una pequeña red comercial y se inició una andadura que nos ha llevado a lo largo de cinco décadas a transformarnos en una fábrica más moderna, más grande y con un surtido de productos que no solo abarca los tradicionales dulces de Estepa, Polvorones, Mantecados, Roscos de Vino y Alfajores, sino que en un nuestro catálogo, podéis encontrar, hojaldradas, mazapanes, turrones, peladillas y bombones de chocolate. Estamos en la tercera generación y deseamos que ya nuestros hijos continúen con este negocio, que más que negocio es una tradición y una forma de entender la vida en nuestro pueblo.

La Fortaleza

Fortadul, S.L.

www.lafortaleza.net · info@lafortaleza.net

Despacho – Obrador:
Pol. Ind. Sierra Sur, Avda. Canela, 38 · 41560 Estepa
Tlf: 95 591 57 37 · Fax: 95 591 34 45

Nos dedicamos a la elaboración y comercialización de Mantecados de Artesanía, Polvorones de Almendra, Roscos de Vino, Alfajores, Mazapanes, Deseadas de almendra; toda una amplia gama de productos que abarcan los sabores más tradicionales sin olvidar las últimas innovaciones del mercado. También elaboramos distintas variedades de galletas artesanas, pastas naturales e integrales.

Nuestro centro de fabricación y distribución se encuentra en un enclave estratégico para la logística en el centro de Andalucía, en Estepa, en una parcela de 10.000 metros cuadrados con una superficie de planta de 5.000 metros cuadrados.

La combinación perfecta de la selección de materias primas y nuestra dilatada experiencia nos garantiza un producto único de una calidad incomparable.

El origen de La Fortaleza se remonta al año 1.928, tiempos en los que nuestros abuelos regentaban una fábrica de chocolate. Hoy, estamos al frente de La Fortaleza la cuarta generación familiar, con la misma pasión y dedicación a las cosas bien hechas, lo que nos capacita para ofrecer los mejores dulces mediante la especialización, siendo fieles al arraigo de las anteriores generaciones a esta tierra, idiosincrasia asentada en nuestro compromiso con sus tradiciones, su entorno y su desarrollo económico de manera incondicional.

Sabemos que tan importante como la calidad es la seguridad alimentaria de nuestros productos. Para ello tenemos implantados en todos nuestros procesos productivos un exhaustivo control de calidad que garantiza el análisis de riesgos y control de puntos críticos, según las normas internacionales de seguridad alimentaria IFS y BRC.

Fuentes

Mantecados Fuentes, S. L.

www.mantecados-fuentes.com
fuentes@mantecados-fuentes.com

Despacho – Obrador:
Pol. Ind. Sierra Sur, Avda. Canela 26 · 41560 Estepa
Tlf: 955 91 35 96 · Fax: 955 91 44 09

Mantecados Fuentes es una empresa familiar, fundada a mediados del siglo pasado por José Fuente Jiménez, junto a su esposa Josefa Díaz Guerra. Ese carácter fundacional familiar, imprime toda nuestra forma esmerada de trabajar.

Hoy día, la segunda generación ha tomado el relevo de los fundadores.

Disponemos de una moderna fábrica, dotada con la más moderna tecnología, consiguiendo que nuestra capacidad productiva sea capaz de afrontar los retos que impone el mercado. Esto se ha conseguido además, gracias al esfuerzo tenaz de un gran equipo de personas.

Le invitamos a conocer nuestros productos, a comprobar su calidad y a experimentar una relación de colaborador total entre cliente y proveedor.

Productos Gamito

Mantecados Gamito Hnos., S.L.

www.dulces-gamito.com · info@dulces-gamito.com

Despacho – Obrador:
Avda. de Úbeda, 11 · 41560 Estepa
Tlf: 955 912 681 · Fax: 955 913 750

Productos Gamito es una empresa familiar con un gran arraigo en el sector del dulce, con toda una tradición cultural y familiar a la espalda (más de 50 años). Desde nuestros inicios hemos encontrado la armonía en la fabricación de nuestros productos, utilizando materias primas de primera calidad y aportando mucho mimo y cariño a nuestra elaboración artesanal. El buen servicio y la calidad/precio ofertadas es una de las principales pautas que nos caracterizan, así como nuestro afán por la renovación y la innovación, atendiendo siempre a las necesidades de nuestros clientes, creando líneas de productos con genuinos sabores y texturas. Sin olvidarnos de la importancia del packaging, utilizando vistosas presentaciones con formas y tamaños originales. Por todo ello, somos la empresa que mejor ha sabido combinar calidad, presentación e innovación.

El Mesias

El Mesias, S.L.

www.elmesias.es · elmesias@elmesias.es

Despacho – Obrador:
Av. Andalucia, 24 · 41560 Estepa
Tlf: 955 912 818 – 955 912 826 · Fax: 955 913 576

Mantecados y Polvorones El Mesias nació en el año 1958 por iniciativa de Don Francisco Pradas y su esposa Doña Aurora Rodriguez.

Al principio con más ilusiones que medios, pero siempre con dos propósitos irrenunciables: conservar la Tradición y ser fieles a la más estricta Calidad.

Como prueba del compromiso que tiene con la Calidad, la Seguridad Alimentaria y la preservación del Medio Ambiente, El Mesias dispone de cuatro certificaciones relativas a cada una de estas áreas, IFS (International Food Standard) en nivel Superior, BRC (British RetailConsortium) en grado A, ISO 9001(Gestión de Calidad), ISO 14001 (Gestion Medioambiente). Además pertenece de pleno derecho a la IGP “Mantecados y Polvorones de Estepa”.

La Muralla

Dulces Olmedo Garcia, S.L.

www.lamuralladeestepa.es · info@lamuralla.es

Tlf: 955 913 240 · Fax: 955 913 242

Instalaciones Estepa:
Avenida de Andalucía 3 · 41560 Estepa

Instalaciones Osuna:
Autovía A92, km 77 · 41640 Osuna

En Dulces la Muralla, somos especialistas en la fabricación de mantecados, polvorones y otros dulces navideños, así como la producción de chocolates y hojaldres. Contamos con dos centros de producción especializados, con un total de 18.000 m2 en los que combina las últimas tecnologías junto a nuestras recetas tradicionales, usando materias primas de alta calidad para ofrecer a nuestros clientes la mejor relación calidad–precio del mercado garantizando la Seguridad Alimentaria.

Instalaciones Estepa: Planta de 12.000 m^2 ubicada en Estepa (Sevilla) con 6 líneas de producción automatizadas, destinada a la fabricación de mantecados , polvorones y otros dulces de navidad.

Instalaciones Osuna: Planta de 6.000 m^2 ubicada en Osuna (Sevilla) con 5 líneas de producción automatizadas, destinada a la producción de chocolates y hojaldres.

Cada una de las dos plantas de producción cuenta con su plataforma logística refrigerada, para una correcta conservación de nuestros productos y con una capacidad de almacenamiento de 3.500 pallet cada una.

Reseña Histórica:

1952 Fundación: José Olmedo y Carmen García montan un pequeño obrador (1ª generación).

1961 Se trasladan a unas nuevas instalaciones

1983 Para dar cobertura a la demanda que se genera construyen una nueva fábrica, con la más moderna tecnología.

1989 La 2ª generación asume la dirección de la empresa.

2006 Nuevo cambio generacional, (3ª generación).

2010 La Muralla tras casi 20 años como proveedor pasa a ser Interproveedor de Mercadona.

Dulces La Ponderosa

Dulces La Ponderosa, S.L.

www.dulces-laponderosa.com
info@dulces-laponderosa.com

Despacho – Obrador:
Avda. Andalucia, 227 · 41560 Estepa
Tlf: 955 91 27 20

Tradición familiar desde 1955, desde entonces nuestro productos no han cambiado con el paso del tiempo, conservan todo su sabor y aroma, hechos como antaño, con cariño... manteniendo las mismas recetas artesanales de nuestros antepasados, recetas que guardadas con celo, se transmiten únicamente de padres a hijos. La extensa gama de nuestros productos conforman una armoniosa combinación capaz de satisfacer los paladares más exigentes. Una gran variedad de dulces tradicionales donde poder elegir. Por puro placer.

Santa Clara

Sánchez Domínguez e Hijos, SCP.

www.santaclaramantecados.com
info@santaclaramantecados.com

Despacho – Obrador:
Avda. Centurión, 15 · 41560 Estepa
Tlf: 955 913 285 · Fax: 955 913 285

Santa Clara, es una empresa familiar fundada en 1945 por Doña Petronila Domínguez (Nieta de Micaela Ruiz "La Colchona"), que en aquellos difíciles tiempos y siguiendo la tradición familiar, comenzó a elaborar estos dulce en su propio domicilio de forma artesanal, prácticamente todo se hacía a mano. A cargo ya de la 3ª generación, mucho ha evolucionado el proceso de fabricación desde entonces, incorporando los adelantos técnicos actuales y siguiendo las más exigentes normas de calidad e higiene, pero siempre sin perder aquel espíritu artesanal que les da a estos productos ese carácter tan entrañable.

San Jerónimo

De la Cruz Hnos., S.L.

www.laconfitera.es · buzon@hdelacruz.com

Despacho – Obrador:
C/ Vivero, s/n · 41560 Estepa
Tlf: 955 912 728 · Fax: 955 913 270

De la Cruz Hermanos, S.L. es una empresa dedicada a la fabricación de dulces navideños y especialidades con una experiencia de más de cuarenta años en el sector.

San Jerónimo nace en 1960, de la mano de D. Antonio de la Cruz y Dª Antonia Jurado, sus fundadores, enfocada en la fabricación de dulces navideños como mantecados, polvorones y otras especialidades. Tras la muerte de su progenitor, la empresa pasa a ser dirigida por el hijo de éste, Joaquín de la Cruz, quien años más tarde apuesta por la diversificación de producto con el objetivo de afrontar la fuerte estacionalidad del dulce navideño. Fue así como en torno a 1992 la empresa introduce en su cartera de productos la elaboración de productos de hojaldre como cañas, tartas de manzana y tortas hojaldradas, entre otros, siendo pioneros en la elaboración de hojaldres rellenos de chocolate.

Aún así, y a pesar de los esfuerzos realizados por intentar desestacionalizar la producción, la actividad de la empresa sigue estando centrada en la campaña navideña, que representa el 80% del total.

Actualmente, el porcentaje de ventas que la empresa alcanza en otros países representa tan sólo el cinco por ciento de su facturación, ya que están iniciando su proceso de internacionalización con la realización de estudios de prospección de mercado.

Hoy en día, la empresa se encuentra formada de manera permanente por catorce personas que supera el centenar en el periodo navideño.

San Enrique

José Toro Cejudo

www.sanenrique.com · info@sanenrique.com

Despacho – Obrador:
Avda. Andalucía 39 y 32 · 41560 Estepa
Tlf: 954 820 116 – 954 820 384 · Fax: 955 912 031

Nace en 1928 al amparo de una fábrica de chocolates, cuyos datos de origen son anteriores a 1830, bajo la titularidad de la familia “Toro Jimenez” y “Toro Santander”.

Se registra la marca San Enrique en 1929 por la viuda de Enrique Toro Santander validándose para chocolates y mantecados. Su fin: conseguir productos de una calidad máxima a base de una dura selección de las materias primas y una elaboración extraordinariamente esmerada.

Entre sus productos, destaca el que, aún hoy, constituye el buque insignia: las Deliciosas, producto horneado cuyo ingrediente básico es la almendra, previamente tostada y molida.

En los primeros años de su andadura, tiene un carácter comarcal y regional, y fue a partir de 1951, cuando José Toro Silva comenzó a difundir a nivel nacional los productos navideños.

A partir de 1957, se hacía cada año una ampliación, una reforma, una mejora en las instalaciones.

El Santo

Manzano Gamito Hnos., S.L.

www.el-santo.com · info@el-santo.com

Despacho – Obrador:
Pol. Sierra sur. Avda. de la canela 35 · 41560 Estepa
Tlf: 955 912 763

Desde 1966 El Santo elabora cuidadosamente sus productos navideños con las recetas tradicionales. La familia Manzano comienza su andadura en un pequeño obrador artesanal y en pocos años sus dulces se conocen en toda España.

Actualmente Mantecados El Santo fabrica desde unas modernas instalaciones situadas en el polígono industrial de Estepa y dispone de sofisticados equipos de producción, capaces de dar respuesta a un cliente cada vez más exigente, que disfruta cada Navidad de nuestros dulces.

La Vicaría

A. Olmedo e Hijos, S.A.

www.lavicaria.com · info@lavicaria.com

Despacho – Obrador:
Avda. Andalucía, 193 · 41560 Estepa
Tlf: 955 912 938 · Fax: 954 820 327

Tras una larga tradición de padres y abuelos, La Vicaría nace en 1959. Como empresa adaptada a los tiempos actuales, hemos logrado combinar la herencia de nuestros antepasados con las más modernas tecnologías, evolucionando con las actuales tendencias, desarrollando nuevas líneas de productos y adaptándonos a las exigencias de nuestros consumidores. La calidad y exquisitez de los dulces de navidad que elaboramos son garantía de nuestra experiencia, esfuerzo y dedicación.

Fruto de esa combinación de innovación y tradición, la confitería de La Vicaría ofrece la más completa gama de dulces navideños: mantecados, polvorones, roscos, hojaldres y otras especialidades, que nos recuerdan ese mágico e incuestionable sabor de la Navidad.

Estepa

Conjunto Histórico Artístico Nacional

Estepa
Conjunto Histórico Artístico Nacional

Los orígenes de Estepa datan del siglo XI a. C., en época del Bronce Final Precolonial. A partir de ahí, numerosos pueblos tales como los tartessos, romanos, visigodos y musulmanes fueron dejando sobre ella sus señas de identidad.

Desde 1267 será la Orden de Santiago la que jugará un papel importantísimo en este lugar estratégico, ubicado en plena frontera. Los saqueos e invasiones a los arrabales de Estepa fueron constantes en esta lucha sin tregua entre cristianos y musulmanes.

A partir de 1559 será la Estepa Marquesal la que torne en vistosidad y barroquismo todos y cada uno de los rincones tanto de la villa intramuros como de la nueva ciudad.

El importantísimo papel que tendrá la vicaría, cuyos albores se remontan a época Santiaguista, darán respuesta a la belleza en edificios civiles y eclesiásticos.

En 1965, Estepa fue declarada
Conjunto Histórico Artístico.

Monumentos

Torre de la Victoria y Convento de los Mínimos: La Orden de los Mínimos de S. Francisco de Paula llegó a Estepa en 1561 bajo el patrocinio de los Marqueses de Estepa. La torre es el único vestigio que queda de la desaparecida iglesia de la Victoria, que perteneció al convento de los Padres Mínimos. Se comenzó en 1760 rematándose en 1766. Tiene una altura de 40 m y está dividida en cinco cuerpos combinando ladrillo aplantillado con piedra en cornisas y cuerpo de la base.

Iglesia de San Sebastián: En el siglo XVI ya existía una ermita de San Sebastián, que tenía una sola nave. Debido a su mal estado, en 1568 se acordó reconstruirla siguiendo las líneas marcadas por el arquitecto genovés Vicente Boyol. Su construcción se prolongó hasta el siglo XVIII. La iglesia actual tiene en planta tres naves principales y dos colaterales ocupadas por capillas. En su interior hay una importante representación de obras atribuidas a Luis Salvador Carmona: la talla de Ntro. Padre Jesús Nazareno (1759) y las tallas de S. Juan Bautista (1743) y S. Francisco de Paula (1757).

Iglesia de Ntra. Sra. de los Remedios: El templo se amplió en el siglo XVIII sobre la antigua Ermita de la Vera Cruz, de época santiaguista (s. XV-XVI). Su camarín es reconocido en su género como una de las joyas arquitectónicas y decorativas del siglo XVIII. Preside la iglesia el retablo mayor, de escuela ecijana del siglo XVIII, con la devota imagen de la Virgen de los Remedios. El Cristo de la Vera Cruz data del segundo tercio del siglo XVI, el Cristo de la Columna es de Andrés de Carvajal y el Cristo de la Humildad de Diego Márquez, ambos de la segunda mitad del siglo XVIII. El Dulce Nombre (s. XVII), se vincula a talleres granadinos.

Iglesia de Sta. María: Durante el período islámico se construyó aquí una Mezquita en el s. X. Una vez reconquistada la villa en 1241, se edificó en el siglo XIV una iglesia mudéjar de la que se conservan varios arcos y pilastras. La fisonomía actual del templo en estilo gótico tardío se debe a finales del XV y XVI. Destacan como obras artísticas de interés el retablo mayor de Andrés de Ocampo, un San Juan Evangelista atribuido a Juan de Mesa, una pila bautismal del siglo XV y un precioso relicario bizantino del Lignum Crucis, del siglo XII.

Iglesia y convento de Santa Clara: Fue fundado en 1599 por los Marqueses de Estepa, aunque la mayor parte de la construcción se realiza en el siglo XVII. Siguiendo el esquema conventual, tiene una sola nave cubierta con bóveda de medio cañón y cúpula de media naranja en el antepresbiterio. En su ornamentación destaca su retablo mayor, obra de Pedro Ruiz Paniagua (1708) y la decoración pictórica de los muros, relacionada con diversos motivos iconográficos.

Iglesia de Ntra. Sra. de Gracia y Convento de San Francisco: La presencia de los franciscanos en Estepa se remonta a finales del siglo XVI, aunque las obras del convento y la iglesia se iniciaron en 1612, concluyendo en 1646. Ésta se levantó sobre los restos de la primitiva Ermita de San Cristóbal. Son interesantes los retablos dieciochescos de las escuelas lucentina y antequerana. La imagen de S. Francisco de Asís es obra del escultor cortesano y académico Luis Salvador Carmona (h. 1743). Los lienzos hagiográficos son de escuela madrileña del s. XVIII.

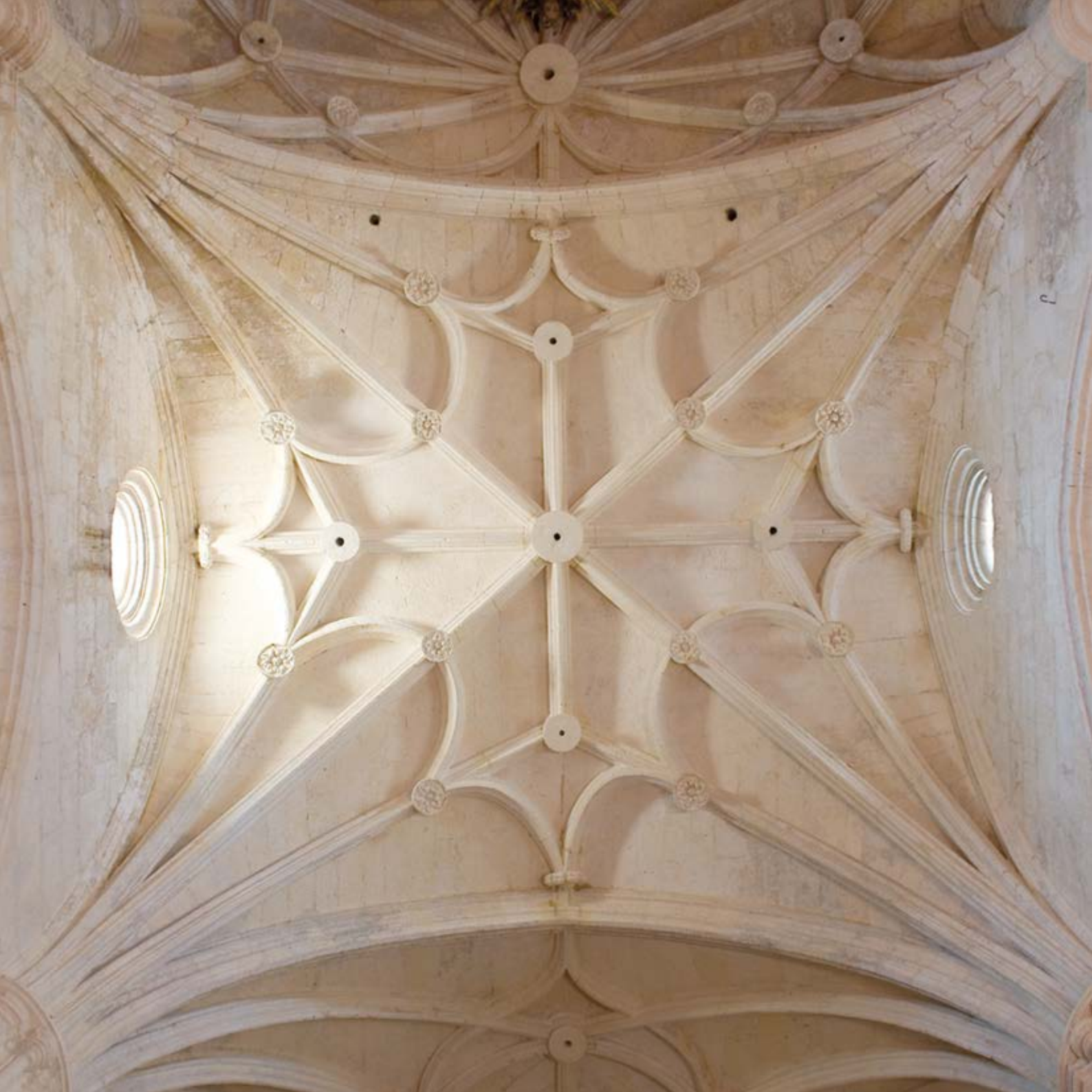
Recinto amurallado: La muralla original pertenece a la época califal (s. X), aunque fue reconstruida en el s. XII por los almohades y nuevamente retocada en época de la Orden de Santiago (s. XIII-XVI). Durante el periodo de la "Reconquista" cristiana fue uno de los enclaves fortificados más importantes de la línea fronteriza.

Torre del Homenaje: Se trata de una torre albarrana dispuesta para defender el flanco más débil y accesible del otero fortificado que custodia. Fue erigida por el Maestre de la Orden de Santiago D. Lorenzo Suárez de Figueroa en el s. XIV. Poseía una inscripción que decía: "Esta Torre mando facer Lorenzo Suarez de Figueroa Maestre de Santiago, quien quisiere saber lo que costo, faga otra como ella y saberlo ha".

Iglesia de Ntra. Sra. del Carmen: El origen de este templo fue la ermita del Cristo de la Sangre (h. 1636) cuyo benefactor fue Juan Martín Formariz. Muestra una de las portadas más emblemáticas del Barroco dieciochesco andaluz, obra de Andrés de Zabala. Su interesante camarín (h. 1714) custodia la devota Virgen del Carmen, donada por la Marquesa Leonor Mª Centurión en la segunda mitad del s. XVII.

Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción: Documentalmente se confirma que en 1616 se levantó una ermita bajo esta misma advocación en la calle Mesones; treinta años después, derribada ésta, se comenzó la construcción de la nueva iglesia. Edificada sobre planta de una sola nave a la que se adosa el núcleo de cripta, sacristía y camarín, fue bendecida en 1652, añadiéndosele a mediados del XVIII la ornamentación barroca, de la que destaca la representación pictórica que cubre paramentos laterales, bóvedas y cúpulas.

Palacio del Marqués de Cerverales: Su hermosa portada barroca, sus lujosos salones, su entrañable patio, la decorativa bóveda de su escalera y su singular capilla, dan idea de la relevancia de la arquitectura civil estepeña en la segunda mitad del s. XVIII. Se concluyó en 1756 siendo Vicario Eclesiástico D. Manuel Bejarano y Fonseca, cuyo escudo preside la fachada. Tiene la categoría de Bien de Interés Cultural (B.I.C.) desde el año 1983.



Museo Arqueológico Padre Martín Recio: El edificio del museo fue en origen sede de una fundación de unas Escuelas Pías encomendadas a la compañía de Jesús. Comenzadas las obras en 1671, pronto cambió su destino para convertirse en cárcel, función que mantuvo hasta 1950. En 1993 fue rehabilitado como museo. Se conservan piezas prehistóricas y protohistóricas: útiles líticos, cerámicas, elementos metálicos..; romanas: epígrafes, cerámicas, elementos constructivos y votivos.... De épocas paleocristiana y visigoda conserva también interesantes ladrillos decorados con emblemas religiosos y del periodo islámico restos de cerámica de variados diseños. Quizás la obra más interesante sea un Eros Durmiente del segundo cuarto del siglo II d. C.

Ermita de Santa Ana: De origen incierto, la ermita de Santa Ana aglutina las devociones del barrio de La Coracha. De la documentación se desprende que debió construirse en la segunda mitad del siglo XVIII, añadiéndosele la portada en 1840. Consta de una sola nave y bóveda de cañón con lunetos. El retablo mayor, que preside Santa Ana con la Virgen niña, es de escuela antequerana y fechado hacia 1780. La Virgen de las Angustias con Cristo en su regazo está atribuida al imaginero José de Medina.

Ermita de San Marcos: Este oratorio se levantó en 1845. Posteriormente, fue totalmente restaurado, reinagurándose el 15 de octubre de 1994. Es de planta rectangular, con portada y espadaña de dos arcos. En su interior, una pequeña imagen del santo titular preside la hornacina central.

Iglesia de Ntra. Sra. de los Ángeles y Convento de las Hermanas de la Cruz: El Convento se fundó en 1926 gracias a la donación de don Antonio Álvarez Sobrevilla y de su esposa doña Remedios. El proceso de construcción del templo arrancó tres años después de la donación, y en 1932 llegó la Comunidad de Religiosas. Tanto la fachada como el interior están construidos en estilo neogótico. Guarda algunas imágenes procedentes de conjuntos desaparecidos: dos ángeles lampareros de la iglesia de la Concepción y una talla de San Francisco, obra del escultor Miguel Márquez.

Palacio del Marqués del Oro: Recuerdo de un bello palacete del siglo XVIII. Lo único que queda de esta casa es una parte de la fachada y la portada que daba acceso al mismo. Conserva un airoso balcón–mirador de delicada forja barroca que aprovecha su situación en la esquina misma de la confluencia de dos calles.

Antiguo Pósito: Por este nombre es conocido hoy en día un edificio construido por Andrés de Zabala hacia 1770 y que ha tenido diferentes usos. Desde pósito destinado a guardar trigo, hasta fábrica de mantecados.

Plaza del Carmen: Conocida popularmente como "El Salón". En 1745 los miembros de la Cofradía de Ntra. Sra. del Carmen compraron varias casas para posteriormente derribarlas y poder celebrar corridas de toros y otros actos festivos, pero también para realzar la Iglesia del Carmen. En su entorno se sitúa un conjunto de edificios civiles de gran valor arquitectónico.

Gastronomía

Además de los mantecados, son típicos otros dulces caseros que se elaboran para celebraciones y fiestas puntuales como Semana Santa, Octava, Velá de Santa Ana, etc. Los más representativos son las magdalenas, los rosquitos de almendra trenzados, cocochas, flores de miel, pestiños, tirabuzones y ochíos.

También hay que destacar el aceite de oliva virgen extra, amparado por la Denominación de Origen Estepa y cuya calidad está garantizada desde el origen.

Rutas

- Ruta del Cerro de San Cristóbal
- Ruta del Casco Histórico
- Ruta del Mantecado
- Ruta de Iglesias y Casas de Hermandad
- Ruta de Belenes

Directorio de Empresas Turísticas

Alojamientos

Hotel Don Polvorón *
Área de Servicio, A92, Km 105
Tlf: 955 91 34 56 Fax: 955 91 33 96
hoteldonpolvoron@hotmail.com www.donpolvoron.com

Hotel Manantial de Roya*
Paseo de Roya, s/n
Tlf: 955 91 57 80 Fax: 955 91 33 36
hotelroya@estepa.com
www.complejomanantialderoya.c*om*

Hotel El Hacho*
A-92, km.114
Tlf: 955 91 32 *17*

Hostal Balcón de Andalucía**
Avda de Andalucía, 23
Tlf: 955 91 26 80 Fax: 955 91 26 80
reservas@balcondeandalucia.com
www.balcondeandalucia.com

Hostal Casa de Larios**
Avda. de Andalucía, 178
Tlf: 690 114 200 · 663 112 457
www.hostalrestaurantecasadelarios.com

Pensión Rico*
Avda. de Andalucía, 132
Tlf: 955 91 29 37
info@hotstalrico.com
www.hostalrico.com

Hostal Cala D'or
C/ La Senda, 6
Tlf: 955 91 32 *45*

Casas Rurales Hotel Manantial de Roya
Paseo de Roya, s/n
Tlf: 955 91 57 80 · 955 91 33 46 Fax: 955 91 33 36
hotelroya@estepa.com
www.complejomanantialderoya.com

Casas Rurales Cortijo La Cañada
Dirección: Ctra. Fuente de Santiago, km.7,500
Tlf: 955 91 37 74 Fax: 955 91 20 91
info@cortijoandaluz.net www.cortijoandaluz.net

Restaurantes y Bares

Don Polvorón
Área de Servicio A-92. Km. 105
Tlf: 955 91 34 56 Fax: 955 91 33 96
www.donpolvoron.com

Restaurante Homenaje
Avda. de Andalucía, 186
Tlf: 955912834
info@restaurantehomenaje.com

Restaurante Cala D'or
C/ Senda, 6
Tlf: 955 91 32 45
www.hostalrestaurantecalador.com

Restaurante Manantial de Roya
Paseo de Roya s/n
Tlf: 955 91 57 80
www.complejomanantialderoya.com

Restaurante Morocho
C/ Cádiz, 6
Tlf: 955 91 23 83

Restaurante Kiko
C/ Mesones, 12
Tlf: 955 91 36 90

Restaurante Casa de Larios
Avda. de Andalucía, 178
Tlf: 690114200 · 663112457
www.hostalrestaurantecasadelarios.com

Bar restaurante El Hueso
Avda. de Andalucía, 144
Tlf: 955 914 315

Casa Ferrete
C/ Roya, 17
Tlf: 686 098 268

Bar Restaurante Los Remedios
Avda. de Andalucía, 247
Tlf: 955 914 751

Bar restaurante Los Pacos
Avenida de los Centurión, 25
Tlf: 955 912 245

El Militar
Avda. de la Canela, s/n.
Polígono Industrial Sierra Sur
Tlf: 954 820 880

Restaurante Rico
Avda. de Andalucía, 132
Tlf: 955 912 937

El Rincón del Almajar
C/ Virgen de la Paz, 19. Bajo
Tlf: 955 914 882

Astapa's
C/ Mesones, 33

Rincón de Benito
Plaza Blas Infante
Tlf: 697 718 004

Restaurante Balcón de Andalucía
Avenida de Andalucía, 23
Tlf: 955 912 680

Bar La Esquina
C/ Mesones,17
Tlf: 955 914 260

El Arador
Área de servicio A92
Polígono Industrial Sierra Sur

Bar Central
C/ Molinos, 20

Bar Virgen de los Remedios
Plza. Del Llanete

El Barril
Avda. de Úbeda, 38

Bar Campillos
C/ Dehesa, 83
Tlfno.: 955 91 42 59

Bar Era Verde
C/ Dehesa, 75

Bar los Caleros
Avda. de Andalucía, 251

Bar Los Candiles.
Avda. de Andalucía, 200

Cervecería El Salón
Plaza del Carmen

Bar Cafetería Puerta Estepa
Avda. Andalucía, 6
Tlfno.: 955 91 33 69

Cafeteria Di Venezia
Avda. Andalucía, 153

Cafetería La Milagrosa
Camino del Cáhiz, s/n

Pub Angelus
C/ Los Vitos, 10

Pub Liébana
Avda. Andalucía, 17

Pub Bal-con
C/Molinos, 11

Gintonería London Hill
C/Los Vitos

Pub Versalles
C/ Los Vitos, 6

Pub Sileno
Avda. Andalucía, 101

Manhattan Copas
Avda. Andalucía, 49

Pub AV.68
Avda. Andalucía, 68

Sala Jardín Palacio
C/ Ajonjolí, 9

Oficina Municipal de Turismo

C/ Aguilar y Cano, s/n
Tlf.: 955912717. Ext: 526
turismoestepa1@gmail.com

Punto de Información Turística

Torre Ochavada. Cerro de San Cristóbal, s/n
Tlf.: 955914704
Abierto de octubre a diciembre, los fines de semana y festivos.

Avenida de Andalucía, s/n. Junto a la rotonda de la mantecadera
Abierto de octubre a diciembre, los fines de semana y festivos.

Teléfonos de interés

Ayuntamiento: 955912717

Museo "Padre Martín Recio": 955914088

Casa de la Cultura: 955913437

Parada de taxis: 954820406

Policia local: 955913200/01

Guardia civil: 955912858

Centro de salud: 954822623/902505061

FSC
MIXTO
Papel
FSC® C116884

Turismo
de la Provincia
DIPUTACIÓN DE SEVILLA
Prodetur

TURISMO DE LA
PROVINCIA DE SEVILLA
(Prodetur, S.A.)
Leonardo Da Vinci, 16
Isla de la Cartuja · 41092 Sevilla
Tel. + 34 954 486 800

Oficina de Turismo
Plaza del Triunfo, 1
41004 Sevilla
Tel. + 34 954 210 005

e-mail: infoturismo@prodetur.es

/ TurismoProvinciaSevilla

@Sevilla_Turismo

/ SevillaTurismo

www.turismosevilla.org

Andalucía

Andalucía
se mueve con Europa

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE TURISMO Y DEPORTE

Unión Europea
Fondo Europeo
de Desarrollo Regional